

CIÁN – „mindmeghalunk”, vagy mi lesz?

Szintén „örök téma”: mérgező-e a pálinka, „mindmeghalunk tőle”, vagy mi ez az egész?

Való igaz, hogy a csonthéjas gyümölcsök magbele (különböző mértékben) amigdalint tartalmaz – ami egy cián tartalmú glikozid (összetett szénhidrát - cukor). Az erjedés során a magból az amigdalint – enzimek, savak hatására – kioldódik (hidrolizál) és benzaldehyd, hidrogén-cianid („kéksav” - a gőze mérgező) és glükóz keletkezik.

1/ A **hidrogén-cianid** oxidáció hatására **hidrogén-cianáttá** alakul >> amely a cefre **etilalkohol** tartalmával reakcióba lépve **etilkarbamátot** képez, mely vegyület **valószínűleg rákkeltő** hatású.

2/ A benzaldehyd – a legegyszerűbb aromás aldehyd – keserű mandula illatú, „marcipános” íz (magkaraktert) kölcsönöz a pálinkának. Alkoholban kiválóan oldódik.

A **hidrogén-cianid** megengedett mennyisége a pálinkában **7 g/hl** – abszolút alkoholra számítva – ezt nehéz elérni, hát még túlszárnyalni átlagos otthoni körülmények között is - **szóval ne aggódj!**

Amennyiben nem tudod magozni a csonthéjas gyümölcsöt cefrézés előtt és „maggal együtt” cefrézed, de **az üstbe már nem öntöd bele a magot** és úgy főzöd a cefrét – akkor **nincs mitől tartanod** ☺.

[Én főztem már maggal együtt is cseresznyét (meg is ittuk) – és látod, itt vagyok – **szóval ez sem halálos.**]

Amit javaslok: minden csonthéjas gyümölcsöt - lehetőleg - **magozz ki**, – csak az kerüljön a cefrébe, amiből pálinka lesz, ... mert az amigdalint (különböző koncentrációban) a csonthéjas gyümölcsök „húsában” is megtalálható – koncentráció és gyümölcs fajta függvényében akkor is **kialakulhat (enyhe) magkarakter**, ha **kimagoztad a gyümölcsöt cefrézés előtt**.

[Amennyiben – magozó híján - maggal együtt cefrézted a gyümölcsöt – néhány nap elteltével (amikor a magok egy /jelentős/ része már leült a hordó aljára) a cefrét merd át egy másik hordóba – ezt teheted úgy is, hogy apró lyukú műanyag rekeszen átszűröd, a magot pedig dobd ki.]

Az etilkarbamáttal kapcsolatosan a részletesen lásd: Emelt szint/Pálinkák etilkarbamát tartalma.

MAGOZZUNK ?..!!



A pálinka etil-karbamát mennyiségét befolyásolja:

* A cefre tárolás hossza * Kíméletes főzés * **utópárlat mennyisége**

* Fény hatása (sötét kamra+üveg) * alkoholfok (50-ben kevesebb)